UN ZESTE DE FOLIE

Fiche technique

Appellation : VDF

Couleur : Orange

Nom de cuvée : Un Zeste de Folie

Millésime : 2025

Cépage : Viognier 80% / Gewurztraminer 20%

Origine des raisins : Ambierle

Exposition : Est

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 20hL/Ha

Vinification : Vendanges manuelles, macération 10 jours sur les viogniers, cuve béton 100% égrappé. Décuvage puis pressurage avec Gewurztraminer. levures indigènes, fermentation basse température.

Élevage : 6 mois cuve inox

Nombre de bouteilles produites : 800

Teneur en Alcool : 12%

Garde : 5 ans

Degustation : Nez floral, zestes d'agrumes, fins amers

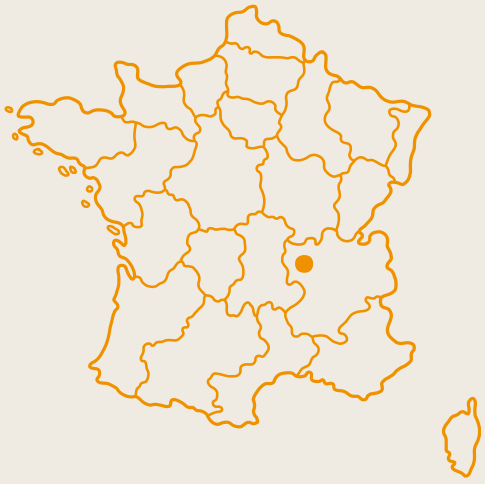
Accords : Asperges, tajines, salade de fruits, foie gras/butternut

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle



LOIRE VOLCANIQUE